



APPELLATION D'ORIGINE

notifiée aux administrations des pays parties à l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international, du 31 octobre 1958, révisé à Stockholm le 14 juillet 1967 [article 5.2) de l'Arrangement].

Date d'enregistrement

No d'enregistrement

29 juin 1998

803

Pays requérant:

France

Administration compétente:

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et
de la Répression des Fraudes

Titulaire:

Producteurs ou groupements de producteurs des produits
bénéficiant de l'appellation d'origine en cause

Appellation d'origine:

ABONDANCE

Produit:

Fromage

Aire de production:

Territoire délimité dans le département de Haute-Savoie

*Titre et date des dispositions législatives ou réglementaires ou
des décisions judiciaires reconnaissant la protection dans le pays
d'origine:*

Décret du 23 mars 1990.

AO 803 – MODIFICATION – MODIFICATION – MODIFICACIÓN

Modification inscrite au registre international de l'Arrangement de Lisbonne concernant la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international (Arrangement de Lisbonne (1958), révisé à Stockholm (1967), et modifié en 1979, et Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne sur les appellations d'origine et les indications géographiques (2015)).
[Règle 15.3) du règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne]

Modification entered in the International Register of the Lisbon Agreement for the Protection of Appellations of Origin and their International Registration (Lisbon Agreement (1958), revised at Stockholm (1967), and amended in 1979, and the Geneva Act of the Lisbon Agreement on Appellations of Origin and Geographical Indications (2015))
[Rule 15(3) of the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement]

Modificación efectuada en el Registro Internacional del Arreglo de Lisboa relativo a la Protección de las Denominaciones de Origen y su Registro Internacional (Arreglo de Lisboa (1958), revisado en Estocolmo (1967), y modificado en 1979, y el Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa relativo a las Denominaciones de Origen y las Indicaciones Geográficas (2015))
[Regla 15.3) del Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa]

N° Enregistrement – Registration No. – Registro N°

AO 803

Appellation d'origine – Appellation of origin – Denominación de origen

ABONDANCE

Partie contractante d'origine – Contracting party of origin – Parte contratante de origen

France – France – Francia

Date d'inscription des modifications – Date of recording of the modifications – Fecha de inscripción de las modificaciones

23 juillet 2021 – July 23, 2021 – 23 de julio de 2021

Modification de la base juridique – Modification of the legal basis – Modificación de la base jurídica

Base juridique enregistrée précédemment – Legal basis previously recorded – Base jurídica previamente registrada.

Décret du 23 mars 1990

Decree of March 23, 1990

Decreto de 23 de marzo de 1990

***Nouvelle base juridique enregistrée – Newly registered Legal basis –
Nueva base jurídica registrada.***

Règlement (CE) n°1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, Journal Officiel L 148, 21.06.1996.

Pour mémoire, bases juridiques lors de l'enregistrement sous l'Arrangement de Lisbonne : Décret du 23 mars 1990.

Commission Regulation (EC) n°1107/96 of June 12, 1996, Official Journal L 148, 21.06.1996.

For the record, legal basis at the time of registration under the Lisbon Agreement: Decree of March 23, 1990.

Reglamento (CE) n.º 1107/96, de la Comisión de 12 de junio de 1996, Journal Officiel L 148 de 21.06.1996.

A título informativo, bases jurídicas en el momento del registro en virtud del Arreglo de Lisboa: Decreto de 23 de marzo de 1990.

Modification au titre de la règle 7.4) – Modification under Rule 7(4) – Modificación en virtud de la regla 7.4)

***Données concernant la qualité, la notoriété ou d'autres caractères (règle 5.3)*
Particulars concerning the quality, reputation or characteristic(s) (rule 5.3)*
Detalles relativos a la calidad, la reputación o las características (regla 5.3)****

S'agissant des facteurs naturels, l'aire géographique de l'«Abondance» a été établie à partir du berceau d'origine de production de ce fromage: Pays d'Abondance (incluant la vallée d'Abondance), dans le Chablais, partie nord-est du département de la Haute Savoie, situé entre le Lac Léman et la vallée du Giffre. Cette aire géographique présente des particularités climatiques dues à sa situation géographique et à son relief, à la proximité du Lac Léman et à l'importance des masses forestières. La nature géologique des sols, essentiellement les massifs calcaires préalpins ou subalpins et les calcaires massifs des alpes du Nord, où l'étage alpin est assez peu développé, associée à un climat particulier (pluviosité élevée en période estivale) avec des contrastes thermiques marqués, ont eu pour conséquences la formation de reliefs doux et ont permis le défrichage de surfaces d'alpages d'une grande richesse floristique.

S'agissant des facteurs humains, dans ces conditions de vie difficile, la valorisation la plus évidente de l'espace était l'élevage de vaches laitières. Cet élevage présent depuis des siècles est caractérisé par l'utilisation de races spécifiques et un type particulier d'organisation des alpages. Les races utilisées par les éleveurs (Abondance, Tarentaise et Montbéliarde) sont particulièrement adaptées au milieu naturel. Ainsi, la race Abondance (qui tire son nom de la Vallée), habituée aux conditions difficiles de climat et de relief, produit des animaux particulièrement rustiques et résistants, d'aptitudes mixtes à prédominance laitière et son lait a de très bonnes qualités fromagères. Race historique associée à ce fromage, elle a fait l'objet d'une attention particulière par les éleveurs qui ont souhaité préserver et

* Les règles mentionnées ci-dessus sont celles contenues dans le règlement d'exécution commun à l'Arrangement de Lisbonne et à l'Acte de Genève de l'Arrangement de Lisbonne – The Rules referred to above are those contained in the Common Regulations under the Lisbon Agreement and the Geneva Act of the Lisbon Agreement – Las Reglas mencionadas anteriormente son las que figuran en el Reglamento Común del Arreglo de Lisboa y del Acta de Ginebra del Arreglo de Lisboa.

renforcer sa présence dans l'aire géographique et par là même sa contribution à la fabrication du fromage.

La production d'«Abondance» existe dans cette région depuis plusieurs siècles. Ce sont les chanoines de l'abbaye d'Abondance qui ont dès le 13^e siècle encouragé la fabrication de ce fromage notamment en favorisant le défrichage des pâturages. Encore aujourd'hui l'alimentation des vaches laitières est essentiellement assurée par les ressources des pâturages ou des alpages. La mise en valeur de ces alpages est effectuée selon le système dénommé «montagne individuelle», à savoir sans regroupement de troupeaux, mais individuellement par chaque famille. Ce type d'organisation est une caractéristique des alpages de cette région et il est historiquement associé à une production de fromage à la ferme.

Aujourd'hui, l'«Abondance» a gardé une part non négligeable de production fermière, mais les modalités de la fabrication de l'«Abondance» ont également été transposées à la fabrication en laiterie, tout en maintenant les savoir-faire traditionnels dont l'utilisation de lait cru et la technologie d'une pâte semi-cuite. L'«Abondance» est un fromage à pâte pressée mi-cuite, fabriqué exclusivement avec du lait de vache, cru et entier, à affinage long.

L'«Abondance» se singularise notamment des autres fromages à pâte pressée cuite à la fois par son format plus petit, par son talon concave, sa texture souple et sa palette aromatique riche accompagnée généralement par une pointe d'amertume.

La richesse floristique de l'aire géographique est valorisée par les vaches laitières adaptées aux conditions du milieu. La flore des prairies est responsable de la présence de précurseurs aromatiques dans le fromage «Abondance». Ce phénomène est favorisé par l'utilisation par les fromagers du lait sous forme cru et entier, sans qu'un traitement n'ait pu altérer sa flore.

L'«Abondance» est un fromage à pâte pressée mi-cuite. L'usage de la technologie pâte pressée mi-cuite induit une texture plus souple que celle des fromages à pâte pressés cuite. Cette texture souple a conduit à utiliser un type de moule permettant d'obtenir le format caractéristique de l'«Abondance», format qui permet une meilleure tenue du fromage notamment lorsqu'il est descendu des alpages. Le format du fromage, relativement petit par rapport à d'autres fromages, notamment ceux de la famille des pâtes pressées cuites, est directement lié au mode d'exploitation du troupeau familial tenu en alpage et à la transformation historiquement réalisée à la ferme.

Cette production fait partie intégrante de l'équilibre de l'économie locale et la reconnaissance de l'appellation a permis le maintien d'activités agricoles traditionnelles dans cette région.